Solis
OF SWITZERLAND

Schweiz/Suisse
Svizzera/Switzerland

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 044 874 64 64
Fax 044 874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Deutschland/Allemagne
Germania/Germany

SOLIS DEUTSCHLAND GMBH
Marienstrasse 10
78054 VS-Schwenningen
Tel. (07720) 9997-0
Fax (07720) 9997-27
E-Mail: info@solis.de
Internet: www.solis.de

Nr. 003.18

Solis
OF SWITZERLAND

SOLIS MAXIMA

Vakuumier-System

Système d'emballage sous-vide

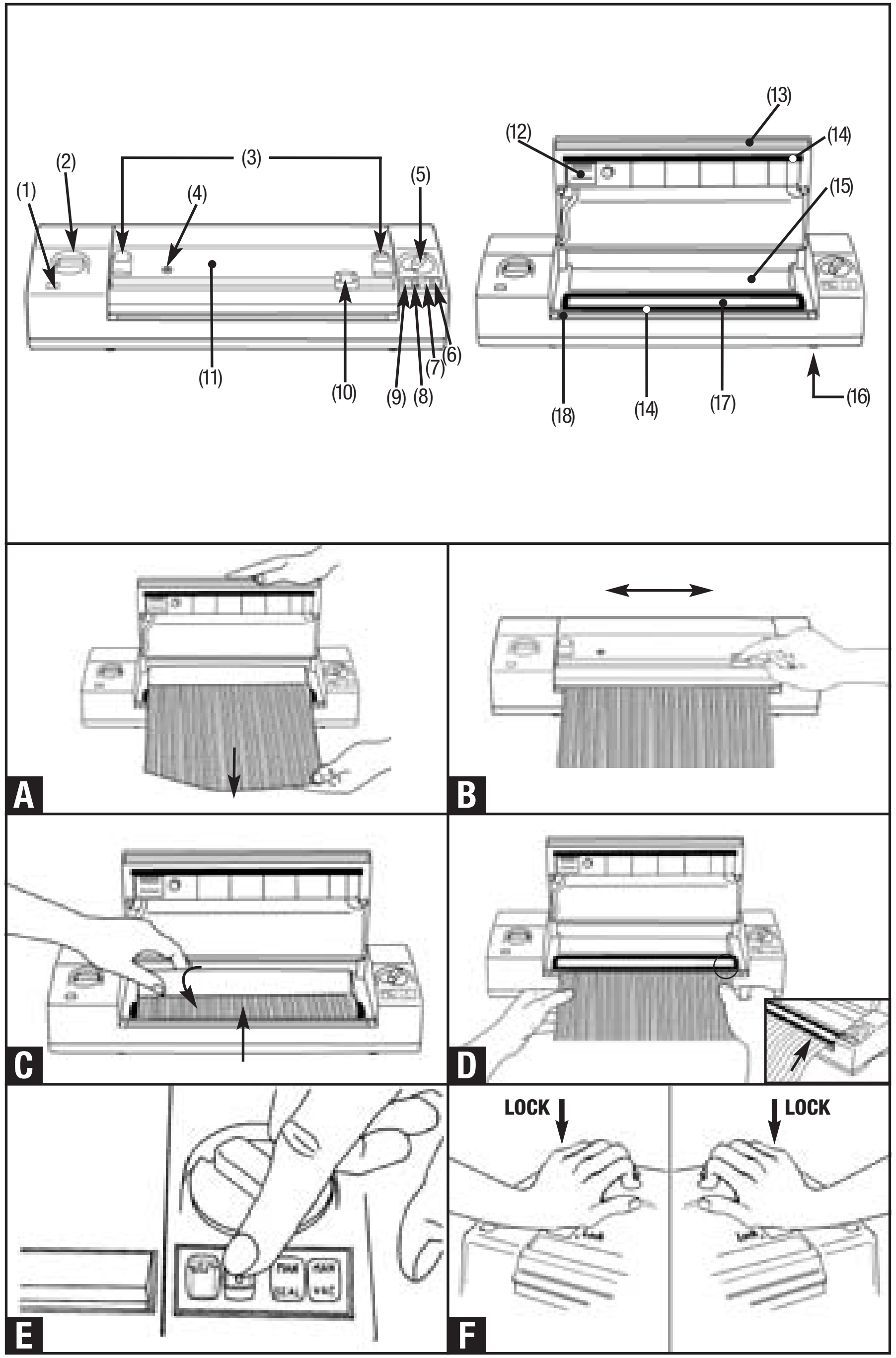
Sistema del confezionamento sottovuoto

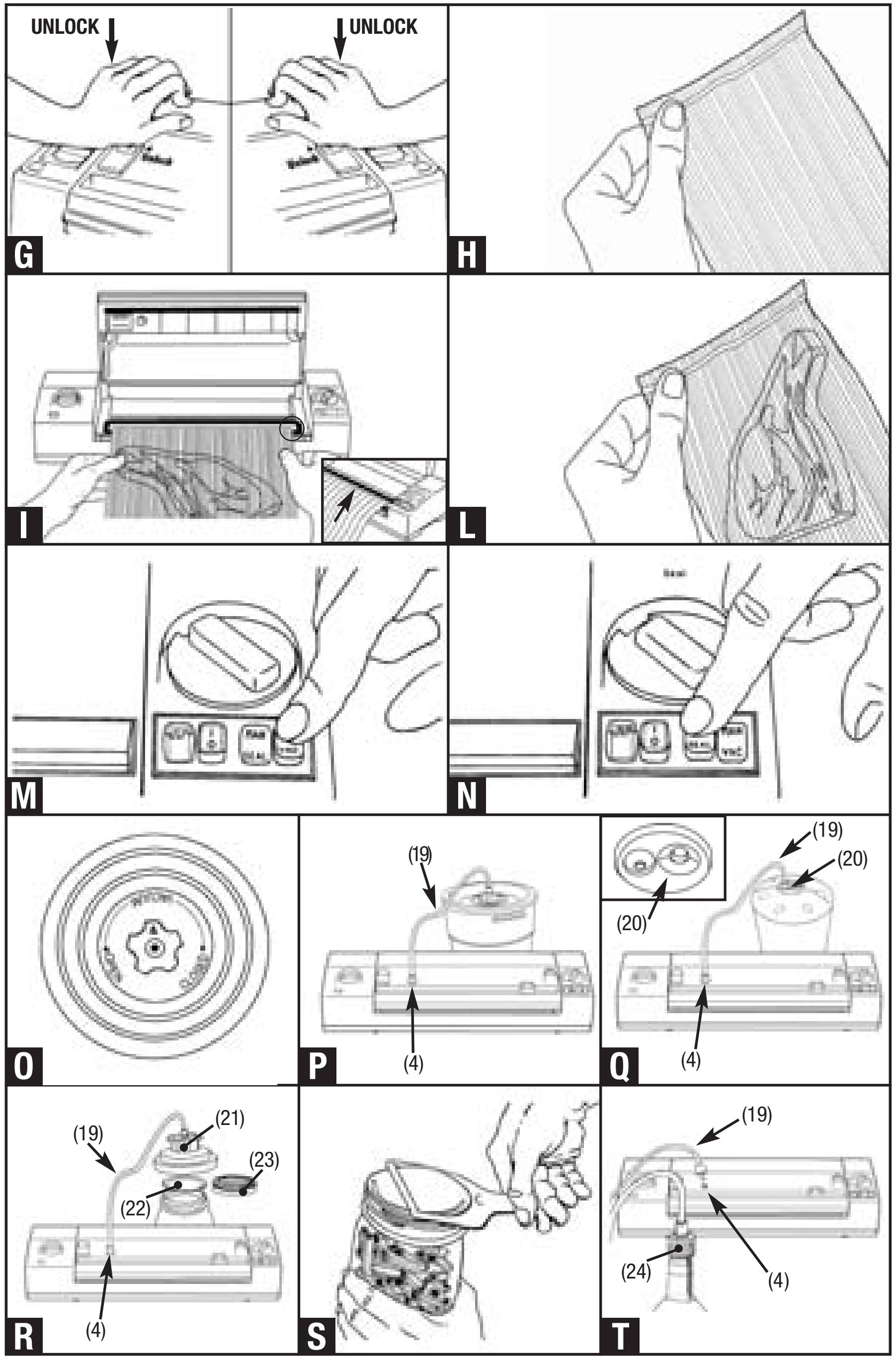
Vacuum packaging system



Typ 565/Type 565/Tipo 565/Typ 565

Bedienungsanleitung
Mode d’emploi
Istruzioni d’uso
Instruction for use


(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6)
(7)
(8)
(9)
(10)
(11)
(12)
(13)
(14)
(15)
(14)
(16)
(17)
(18)
A
B
C
D
E
LOCK
LOCK
F


UNLOCK
UNLOCK
G
H
I
L
M
N
O
(19)
(4)
P
(19)
(20)
(20)
(4)
Q
(19)
(21)
(22)
(23)
(4)
R
S
(19)
(24)
(4)
T

SOLIS Maxima

DAS PROFESSIONELLE VAKUUM-SYSTEM

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Vakuumiersystems **SOLIS MAXIMA** und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem **SOLIS MAXIMA** Vakuumiersystem die bestmöglichen Aufbewahrungsergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, diese für zukünftige Unklarheiten aufzubewahren.

Inhaltsverzeichnis

Gerätedarstellung

Die Abbildungen auf Seite 1 konsultieren.

(1) Vakuum-Anzeige – Wechselt von gelb zu grün, während das Vakuum erzeugt wird.

(2) Vakuum-Einstellung – Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die Vakuumstärke erhöht werden, durch Drehen im Gegensinn kann sie verringert werden.

(3) LOCK-Tasten – Sie arretieren die Bedienungsklappe in der Schliessstellung. Nun können Sie in den Beuteln, Gläsern und Behältern vakuumieren. Das Öffnen erfolgt automatisch.

(4) Schlauchanschluss – Zum Anschliessen des Verbindungsschlauches an die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse usw.

(5) Schweisszeit-Einstellung – Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die Schweisszeit verlängert werden, durch Drehen im Gegensinn kann sie verkürzt werden.

(6) Manuelle Vakuumtaste «MAN VAC» – Taste drücken, um das automatische, über die Vakuum-Einstellung (2) eingestellte Vakuumieren aufzuheben und den Vorgang selbst zu steuern.

(7) Manuelle Schweisstaste «MAN SEAL» – Taste drücken, um das automatische, über die Vakuum-Einstellung eingestellte Vakuumieren aufzuheben und die Verschweissung selbst in Gang zu setzen.

(8) Ein(I)/Aus(0)-Schalter – Taste drücken, um das Vakuumiersystems **SOLIS MAXIMA** einzuschalten. Gerät stets wieder ausschalten (0), wenn es nicht benutzt wird.

(9) Schweiss-Anzeige – Das gelbe Licht leuchtet nur während des Schweissvorganges auf.

(10 Schneidevorrichtung – Bei gleichzeitigem Anpressen mit der Schneidevorrichtung nach links oder rechts fahren, so können Sie Beutel auf die gewünschte Grösse zuschneiden.

(11) Bedienklappe – Die zwei Tasten drücken, um die Vakuumpumpe einzuschalten.

(12) Filter – Schützt die Vakuumpumpe vor dem Ansaugen von Staub und Flüssigkeit, die sie beschädigen könnten. Der Filter kann durch Ziehen des Filterdeckels (in Ihre Richtung) entfernt werden und ist leicht zu reinigen.

(13) Schweissdichtung – Sie presst den Beutel auf den Schweissbalken.

(14) Dichtungen – Sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern.

(15) Ablagefach – Bietet Platz für eine Plastikrolle, so dass Beutel leicht abgeschnitten werden können.

(16) Rutschfeste Füsse – Sie verhindern das Rutschen des Geräts beim Vakuumieren.

(17) Vakuumkammer – Legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Feuchtigkeitsreste aufzufangen.

(18) Schweissbalken – Heizelement, abgedeckt mit Teflon, verhindert das Kleben bleiben des Beutels beim Schweissvorgang.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte zu gewährleisten. Wie für alle elektrischen Apparate sollten aber beim Gebrauch stets grundlegende Vorsichtsmassnahmen beachtet werden, um Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen zu verhindern.

- Vor dem ersten Gebrauch und regelmässig während der Lebensdauer des Gerätes untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen; sollte es beschädigt sein, stecken Sie den Stecker nicht ein, da es durch ein Sonderkabel ersetzt werden muss, dass bei einer autorisierten Kundendienststelle oder bei Ihrem Händler erhältlich ist.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres Vakuumiersystems **SOLIS MAXIMA** gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Bei extremen Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heissen Flächen.
- Das Gehäuse des Gerätes ist gegen Zutritt von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer.
- **Das Eindringen von Wasser in das Vakuum-System kann zum Defekt des Gerätes führen. Dies ist nicht durch die Garantie gedeckt.**
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein).
- Berühren Sie den Schweissbalken während des Gebrauchs des Geräts nicht um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie Verteiler für Spannungsversorgung, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer heraus.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Beachten Sie, dass im Fall einer Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute die Garantie ungültig wird.
- **Benutzung des SOLIS-Vakuumiersystems in grossen Höhen (über 1500 m):**
  Die Vakuum-Anzeige (1) ist ein Instrument, das nach dem Prinzip der Unterscheidung arbeitet, d.h. es misst den Unterschied zwischen dem äusseren Luftdruck (Umwelt, Raum) und dem inneren Vakuumwert. Das bedeutet, dass das Wechseln der Vakuum-Anzeige von gelb zu grün, falls der gleiche innere Vakuumwert vorhanden ist, von dem äusseren Luftdruck abhängig ist. Aus diesem Grunde könnte es sich ergeben, dass bei Benutzung des **SOLIS**-Gerätes in grossen Höhen die Vakuum-Anzeige nicht völlig grün wird, wenn das Maximale Vakuum erreicht wird. Das bedeutet aber nicht, dass der erzielte Vakuumwert niedriger ist. Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Gegensinn bis das Verschweissen automatisch beginnt (das gelbe Licht leuchtet auf).
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät gemäss der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raums, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden Gesetzen entspricht.

Verwenden Sie nur SOLIS Originalbeutel und -zubehör

BETRIEBSANLEITUNG

Hinweis: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.). Gehen Sie dabei gemäss den im Abschnitt «ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG» erläuterten Anweisungen vor.

1 Positionierung des Geräts
Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie darauf, dass der Raum vor dem Gerät frei ist, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten).

2 Tipps für die Benutzung der Beutel
Die **SOLIS** Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgrösse für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.

3 Einstellen der Vakuumstärke
Stellen Sie die Vakuumstärke über den Einstellknopf (2) ein. Je höher Sie sie einstellen, desto stärker wird die Luft aus dem von Ihnen verwendeten Beutel oder SOLIS Behälter herausgezogen. Folglich lässt sich das vakuumierte Lebensmittel länger aufbewahren. Dank der Einstellung der Vakuumstärke können Sie auch zerbrechliche Lebensmittel in die **SOLIS** Beutel verpacken, die sonst durch die Wirkung des äusseren Luftdrucks bei hoher Vakuumstärke zerdrückt würden. Auf der Stufe 1 oder 2 lassen sich beispielsweise Pommes Chips oder Salat ohne Vakuum verpacken.

4 Einstellen der Schweisszeit
Jedes Mal, wenn Sie das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** unter normalen Betriebsbedingungen anwenden, drehen Sie den Einstellknopf (5) für die erste Schweissnaht zuerst auf die Stufe 7 und anschliessend für die nächsten Schweissnähte auf die Stufe 5. Ist die Schweissnaht nicht komplett, stellen Sie stufenweise höher ein, bis sich ein glatter und regelmässiger Streifen ergibt, ohne Falten und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht der **SOLIS** Beutel mehr zeigen.
Stellen Sie nur dann die hohen Stufen 8 und 9 ein, wenn Sie feuchte oder Flüssigkeit abgebende Lebensmittel verpacken. Die unteren Stufen dienen zur schnellen Verpackung von zerbrechlichen Lebensmitteln, die kein Vakuum benötigen.
Wenn Sie die **SOLIS** Behälter verwenden, können Sie den Einstellknopf (5) auf die Stufe 1 setzen.
Hinweis: Wenn Sie zugeschnittene Beutel verwenden, dann lesen Sie Punkt 6 weiter unten.

5 Beutel von SOLIS Rollen herstellen
– Nachdem Sie die Länge des Beutels bestimmt haben (Abb. A), schliessen Sie die Bedienklappe (11) und fahren Sie mit der Schneidevorrichtung (10) bei gleichzeitigem Anpressen nach links oder rechts über die Beutelbreite. Sie erhalten einen sauberen Schnitt mit grade geschnittenen Ecken (Abb. B).
– Heben Sie die Bedienklappe (11), entnehmen Sie den geschnittenen Beutel und legen Sie das Ende der Rolle zurück in das Ablagefach (15). (Abb. C). Dann verschweissen Sie eine offene Seite des Beutels wie folgt: legen Sie eine offene Seite des Beutels mit der glatten Seite nach oben (Abb. D) auf den Schweissbalken (18). **Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (17) oder auf die Dichtung (14) hineinreichen.**
– Schliessen Sie die Bedienklappe (11) und drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) auf «MAX».
– Drücken Sie den Ein(I)/Aus(0)-Schalter (8). Er wird grün aufleuchten, wenn das Gerät betriebsbereit ist (Abb. E).
– Drücken Sie die Tasten (3) auf dem unteren Teil (Lock Position) (Abb. F) mit Ihrer Handfläche so lange, bis der Hebel fest ist (klick). Das Gerät wird das Vakuum automatisch erzeugen und dann den Beutel verschweissen. Wenn das Verschweissen beendet ist, wird sich der Hebel automatisch loslösen.
– Heben Sie die Bedienungsklappe (11) und entfernen Sie den Beutel.
– Falls der Vakuumierungsvorgang zu stoppen ist (z.B: der Beutel wurde nicht korrekt positioniert) ist

es notwendig (sollte sich der Hebel nicht automatisch lösen) das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** auszuschalten und auf beide Tasten (3) zu drücken (Oberteil-Unlock Position). (Abb. G)

– Stellen Sie sicher, dass die Schweissnaht ordnungsgemäss ist. Eine korrekte Schweissnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. H).

6 Vakuumieren mit von der Rolle hergestellten Beuteln oder mit zugeschnittenen Beuteln

– Heben Sie die Bedienungsklappe (11) und drehen Sie sie in die offene Stellung.
– Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die Schweissnaht erhalten soll.
– Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und plazieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer (17) (Abb. I).
– Schliessen Sie die Bedienklappe (11) und drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) auf «MAX».
– Drücken Sie den Ein(I)/Aus(0)-Schalter (8). Er wird grün aufleuchten, wenn das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** betriebsbereit ist (Abb. E).
– Drücken Sie die Tasten (3) auf dem unteren Teil (Lock Position) (Abb. F) mit Ihrer Handfläche so lange, bis der Hebel fest ist (klick). Das Gerät wird das Vakuum automatisch erzeugen und dann den Beutel verschweissen. Wenn das Verschweissen beendet ist, wird sich der Hebel automatisch loslösen.
– Heben Sie die Bedienungsklappe (11) und entfernen Sie den Beutel.
– Falls der Vakuumierungsvorgang zu stoppen ist (z.B: der Beutel wurde nicht korrekt positioniert) ist es notwendig (sollte sich der Hebel nicht automatisch lösen) das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** auszuschalten und auf beide Tasten (3) zu drücken (Oberteil-Unlock Position). (Abb. G)
– Stellen Sie sicher, dass die Schweissnaht ordnungsgemäss ist. Eine korrekte Schweissnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. L).

7 Manuelle Vakuumtaste MAN VAC (6)

Dieser Schalter hebt das automatische Vakuumieren und die Vakuum-Einstellung (2) auf. Die Pumpe wird so lange Luft absaugen wie Sie die MAN VAC Taste (6) gedrückt halten. Dann lassen Sie die Taste wieder los und das Vakuumiersystem SOLIS MAXIMA wird den Beutel automatisch mit der Schweisszeit-Einstellung (5) verschweissen (Abb. M).

8 Manuelle Schweisstaste «MAN SEAL» (7)

Dieser Schalter hebt sofort das automatische Verschweissen auf. Das erlaubt, jederzeit zu verschweissen und vermeidet, dass durch ein zu starkes Vakuum der Inhalt des Beutels zerdrückt oder beschädigt wird (z.B. Biskuits). Drücken Sie die manuelle Schweisstaste «MAN SEAL» und halten Sie sie gedrückt, bis das gelbe Licht leuchtet und das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** schliesslich abschaltet. Das Verschweissen geschieht dabei automatisch und die Schweisszeit entspricht der vorherigen Einstellung (5). (Abb. N).

9 Vakuumieren mit SOLIS Behältern oder in mit SOLIS Universaldeckeln verschlossenen Behältern mit neuem Knopf

Die **SOLIS** Behälter und die **SOLIS** Universaldeckel mit sternförmigem Knopf (Abb. O) vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann (Abb. P).

Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen **SOLIS** Universaldeckel verwenden Sie bei den Konservierungsgläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Universaldeckel funktionieren genau gleich wie die Deckel für die **SOLIS** Behälter.

HINWEIS: Verwenden Sie mit den Universaldeckeln nie ungeeignete Gläser oder Plastikbehälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

– Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Drehen Sie den Knopf in die «VACUUM» Stellung (Abb. O).
– Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs (19) den Knopf des Behälterdeckels an den Schlauchanschluss (4) des Geräts (Abb. P).
– Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn auf «MAX» und die Schweisszeit-Einstellung (5) im Gegensinn auf «1».
– Schalten Sie das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** über den Schalter (8) ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten (3). Das Gerät wird die Vakuumierung ausführen und am Ende des Vorgangs automatisch abschalten.
– Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Knopf des Behälters.
– Drehen Sie den Knopf auf «CLOSED».
– Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf «OPEN». Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

10 Vakuumieren mit SOLIS Family Behältern

Die idealen Mehrzweckbehälter zum Aufbewahren von Waren, die Sie häufig verwenden, wie trockene und zerbrechliche Lebensmittel, Lebensmittel in Pulverform, Früchte und Gemüse ob frisch, gemixt oder püriert. Mit ihrem Design dekorieren sie die Küchenregale und weil sie auch noch transparent sind, ist der Inhalt gut ersichtlich.

– Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf.
– Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs (19) die Vakuumierkappe des Behälterdeckels an den Schlauchanschluss (4) des Geräts (Abb. Q).
– Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn auf «MAX» und die Schweisszeit-Einstellung (5) im Gegensinn auf «1».
– Schalten Sie das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** über den Schalter (8) ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten (3). Das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** wird die Vakuumierung ausführen und am Ende des Vorgangs automatisch abschalten.
– Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Deckel des Behälters.
– Drücken Sie zum Öffnen der Behälter den mittleren Knopf (20) (Abb. Q).

11 Vakuumieren mit Gläsern mit Metalldeckeln (Leifheit-Typ)

Wenn Sie mit Gläser mit grosser Öffnung mit Metalldeckeln vakuumieren, verwenden Sie die grosse Vakuumierkappe. Erhältlich ist aber auch die kleine Vakuumierkappe für Gläser mit kleiner Öffnung mit Metalldeckeln.

– Füllen Sie das Glas und lassen Sie mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Glases.
– Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs (19) die Vakuumierkappe (21) an den Schlauchanschluss (4) des Geräts. Plazieren Sie die Vakuumierkappe direkt auf das Glas mit Deckel (22). Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den korrekten Sitz der Kappe auf dem Deckel sicherzustellen (Abb. R).
– Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn auf «MAX» und die Schweisszeit-Einstellung (5) im Gegensinn auf «1».
– Schalten Sie das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** über den Schalter (8) ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten (3). Das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** führt die Vakuumierung aus und schaltet am Ende des Vorgangs automatisch ab. Drücken Sie die Vakuumierkappe mit Ihrer Hand herunter, um die Dichte zu prüfen.
– Trennen Sie den Verbindungsschlauch von der Vakuumierkappe. Lösen Sie die Vakuumierkappe vom Glas.
– Setzen Sie den Ring (23), der mit dem Glas geliefert wird auf und schrauben Sie ihn fest (Abb. R).
– Beim Öffnen eines vakuumierten Konservierungsglases mit Metalldeckel benutzen Sie den dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind). Plazieren Sie den Deckelöffner wie in Abbildung S dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. Dieses Zubehör ermöglicht den Deckel wieder zu verwenden.

12 Vakuumieren mit SOLIS Flaschenverschluss

Der **SOLIS** Flaschenverschluss lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder zu verschliessen. Durch die Anwendung des Flaschenverschlusses lässt sich ein Vakuum in der Flasche erzeugen und der Inhalt wird nicht so schnell oxydieren und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

– Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs (19) den Schlauchanschluss des Geräts (4) mit dem **SOLIS** Flaschenverschluss (24) (Abb. T). Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.
– Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn auf «MAX» und die Schweisszeit-Einstellung (5) im Gegensinn auf «1».

– Schalten Sie das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** über den Schalter (8) ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten (3). Das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** wird die Vakuumierung ausführen und am Ende des Vorgangs automatisch abschalten.
– Trennen Sie nun sofort den Verbindungsschlauch vom Flaschenanschluss und vom Gerät.
– Um eine Flasche, die mit einem **SOLIS** Flaschenverschluss vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

HINWEIS: Ziehen Sie vor der Reinigung des Vakuumiersystems SOLIS MAXIMA stets den Netzstecker aus.

- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die **SOLIS MAXIMA** Geräteoberfläche. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.
- Um den Filter (12) zu reinigen, ziehen Sie die Plastik-Halterung heraus, entfernen Sie den Filter und spülen und trocknen Sie beide Teile. Vor dem Wiedereinsetzen des Filters reinigen Sie auch das Innere der Filter-Halterung.
- Waschen Sie das **SOLIS** Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie es völlig trocknen. Falls das Zubehör mit der Geschirrspülmaschine gewaschen wird, plazieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V~ 50-60Hz 350W
Abmessungen	50 (L) x 16 (T) x 10 (H) cm
Gewicht	4 kg
Prüfzeichen	CE

Elektromagnetische Verträglichkeit
Das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** wurde so entworfen, um die jetzt in Kraft stehenden Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen.

Entsorgung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

ZUBEHÖR	**Art.-Nr.**		
Behälter 1,5 l	922.70	2 Rollen 30 x 600 cm	922.50
Behälter 2 l und 4 l	922.71	2 Rollen 20 x 600 cm	922.51
3er Set Behälter mit Deckel (Family)	922.72	2 Rollen 15 x 600 cm	922.52
Square Canister	922.73	50 Beutel 20 x 30 cm	922.61
Universaldeckel klein	922.80	50 Beutel 30 x 40 cm	922.64
Universaldeckel gross	922.81	6er-Set Leifheit Gläser 1 l	922.91
2 Flaschenverschlüsse	922.90	6er-Set Leifheit Gläser 0.5 l	922.92
		12er-Set Leifheit Deckel	922.93

Das **SOLIS** Zubehör wird hergestellt aus starken und atoxischen Materialien, die für die Lebensmittellagerung geeignet sind und kann einfach gereinigt und sterilisiert werden, wie normale Küchengegenstände.

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Vakuumiersystem SOLIS MAXIMA funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob der EIN(I)/AUS(0)-Schalter (8) fest gedrückt wurde und das grüne Licht brennt.
- Prüfen Sie, ob der Stecker des Vakuumiersystems **SOLIS MAXIMA** ordnungsgemäss in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen.
- Das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

Das Vakuumiersystem SOLIS MAXIMA verschweisst die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht

- Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: «Beutel von **SOLIS** Rollen herstellen«.

Das Vakuumiersystem SOLIS MAXIMA stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Die Schweisszeit-Einstellung (5) könnte für die erste Schweissnaht nicht lang genug gewesen sein; stellen Sie sie auf «5» bis «7» ein, machen Sie neben der ersten eine zweite Schweissnaht und vakuumieren Sie erneut.
- Die Vakuum-Stärke könnte zu niedrig sein, erhöhen Sie sie durch Drehen der Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn.
- Für ein korrektes Schweissen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Schweissbalken, die Schweissdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie sie notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Der **SOLIS** Beutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luft-blasen weisen auf ein Leck hin. Verschweissen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.

Das Vakuumiersystem SOLIS MAXIMA verschweisst die Beutel nicht korrekt

- Wenn die Beutel nicht einwandfreie Schweissnähte aufweisen, erhöhen Sie die Schweisszeit durch Drehen der Schweisszeit-Einstellung (5) im Uhrzeigersinn.
- Sollte der Schweissbalken zu heiss werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienungsklappe und lassen Sie den Schweissbalken ein paar Minuten lang abkühlen.
- Das Vakuumiersystem **SOLIS MAXIMA** wird gemäss den Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

DER SOLIS Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweissen

- Undichte Stellen an der Schweissnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweissbalken und führen Sie die Neuverschweissung aus.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Vakuumiersystem SOLIS MAXIMA stellt in Behältern kein Vakuum her

- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs den Deckel des Behälters (oder ggf. die Vakuumierkappe) und den Schlauchanschluss des Geräts.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.
- Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Ggf. die Vakuum-Einstellung (2) verstärken. Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn auf das MAX.

• Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
• Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die SOLIS Behälter oder die SOLIS Universaldeckel verlieren ihr Vakuum
• Prüfen Sie, ob der Knopf des Behälterdeckels auf «VACUUM» steht, bevor Sie mit dem Behälter vakuumieren und ob er nach dem Vakuumieren auf «CLOSED» steht.
• Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

DIE SOLIS Family Behälter verlieren ihr Vakuum
• Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf (20) des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

SOLIS Maxima

LE SYSTÈME DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR UN USAGE PROFESSIONNEL
Félicitations pour votre achat et merci de nous avoir fait confiance. Nous vous suggérons de lire attentivement ces instructions pour être sur d'utiliser correctement le **SOLIS MAXIMA** et obtenir les meilleurs résultats de conservation. Nous vous conseillons en outre de garder avec soin ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

SOMMAIRE

NOMENCLATURE et FONCTIONS DE L'APPAREIL

Voir illustrations page 1.
(1) Indicateur de vide – Passe du jaune au vert quand le vide est créé.
(2) Niveau de vide – Tourner le compteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau du vide et dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre pour le réduire.
(3) Bouton LOCK – Dans la position de fermeture les boutons bloquent le couvercle quand on amorce la phase de conditionnement dans les sachets, les pots et les récipients; et ils se décrochent automatiquement.
(4) Prise d'air pour le tube – Pour introduire le tube prévu pour les récipients, pots, couvercles universels et bouchons bouteille, etc.
(5) Temps de soudage – Tourner le compteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de soudure et dans les sens inverse pour le réduire.
(6) Commande manuelle du vide «MAN VAC» – Presser le bouton pour prolonger la fonction du vide en désactivant la valeur présélectionnée (2).
(7) Commande manuelle «MAN SEAL» – Appuyer sur le bouton pour déclencher immédiatement l'opération de soudage en désactivant la valeur du niveau du vide présélectionnée (2).
(8) Interrupteur ON(I)/OFF(0) – Appuyer sur le bouton pour mettre en marche le **SOLIS MAXIMA**. Garder la position OFF (0) lors de son non utilisation.
(9) Témoin de soudure – Le voyant jaune s'allume quand le soudage a lieu.
(10) Coupeur de sachets – Presser et diriger dans une direction ou dans l'autre pour couper les sachets selon la dimension désirée.
(11) Couvercle – La pompe du vide est actionnée en appuyant sur les deux boutons du Couvercle.
(12) Filtre – Protège la pompe contre l'entrée de poussière et liquides qui pourraient l'endommager. Pour en faciliter le nettoyage, enlevez le filtre en le tirant vers vous.
(13) Joint de compression – Presse le sachet sur la barre de soudure.
(14) Joints d'étanchéité – Ils assurent l'étanchéité de la chambre et permettent l'évacuation de l'air des sachets et des récipients.
(15) Porte-sachets – Siège pour le stockage d'un rouleau de sachets a portée de main pour usage immédiat.
(16) Patins antidérapants – Les patins empêchent l'appareil de glisser pendant son utilisation.
(17) Chambre du vide à bac – Pour positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre, faire sortir l'air du sachet et éliminer le liquide en excès éventuellement présent.
(18) Barre de soudure – Elément chauffant recouvert en Téflon qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.

Le constructeur fait tous les efforts nécessaires pour assurer le plus haut niveau de qualité et de sécurité sur ses produits. Toutefois comme pour tout appareil électrique, il faut toujours respecter les normes de sécurité fondamentales pour que l'appareil ne constitue aucun danger pour les personnes, les animaux et/ou les objets environnants.

- Avant la première utilisation, et périodiquement pendant la durée de vie du produit, contrôler le cordon d'alimentation pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé; en cas contraire, ne pas brancher la fiche car le cordon doit être remplacé par un cordon d'alimentation spécial disponible dans les centres SAV agréés ou chez le revendeur.
- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre **SOLIS MAXIMA**, et gardez-les à la portée de la main pour référence future.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- Le coffret n'est pas protégé contre la pénétration de liquides.
- Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- **La pénétration de l'eau dans le système de vide d'air peut conduire à une défectuation de l'appareil, ceci ne tombe pas sous la garantie.**
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés; le cas échéant, pendant l'utilisation débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne pas retirer ni toucher l'appareil plongé dans l'eau sans avoir débranché la fiche. Ne pas utiliser l'appareil après l'avoir retiré de l'eau (envoyez-le immédiatement à un centre de service agrée ou bien à votre revendeur de confiance).
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de possibles brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tension d'alimentation différentes de celles inscrites sur l'appareil (données de la plaquette).
- Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie.
- **Utilisation du SOLIS en altitude au-dessus de 1500 m:** L'indicateur de vide (1) est un instrument qui agit de façon différentielle, c'est-à-dire il mesure la différence entre la pression extérieure (ambiante) et la dépression interne. Cela signifie qu'en présence de la même dépression interne, son indication résultera de la pression extérieure. Par conséquent quand «**SOLIS MAXIMA**» est utilisé en altitude, il peut arriver que l'indicateur jaune ne devienne pas complètement vert quand la valeur maximum de vide a été atteinte, ce qui ne signifie pas que le niveau de vide atteint soit inférieur. Tourner le compteur du niveau de vide (2) dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'au point d'intervention du soudage automatique (le voyant jaune s'allume).
- Le Fabricant, le Vendeur et l'Importateur ne se considèrent responsables aux effets de la sécurité, de la fiabilité et des performances que si: a) l'appareil est utilisé conformément au mode d'emploi; b) l'installation électrique du local où l'appareil est utilisé est conforme aux lois en vigueur.

Utiliser exclusivement des sachets et des accessoires originaux SOLIS

Attention: Il ne faut pas conserver l'appareil avec les boutons LOCK accrochés

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) suivant les instructions données au paragraphe «INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE».

1 Positionnement de l'appareil
Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant l'appareil libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les aliments à conditionner. Branchez la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de l'appareil (voir données techniques).

2 Conseils d'emploi des sachets
Les sachets **SOLIS** sont disponibles dans deux largeurs: 20 et 30 cm. Choisissez la taille du sachet adéquate à l'aliment à conserver. Vérifiez que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport à l'aliment à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé.

3 Réglage Niveau de Vide
Plus la valeur de vide sélectionnée à l'aide du bouton (2) est élevée, plus importante est la quantité d'air évacué du sachet ou du conteneur **SOLIS** utilisé. Cela se traduit par une plus longue période de conservation de l'aliment conditionné. Cependant, le réglage de cette valeur permet de conditionner dans les sachets SOLIS même les aliments plus «fragiles», c'est-à-dire les aliments qui s'écraseraient sous l'effet de la pression atmosphérique externe si la valeur de vide sélectionnée était élevée. Cela permet, par exemple, de conditionner avec la valeur sélectionnée sur 1 ou 2, et donc sans sous vide, des aliments comme des frites ou des salades.

4 Réglage Temps de Soudage
En conditions normales, chaque fois que l'on utilise **SOLIS MAXIMA**, il faut pour la première soudure tourner le bouton (5) sur la valeur 7; pour les soudures suivantes, positionner le bouton sur la valeur 5. Si la soudure réalisée est incomplète, augmenter graduellement la valeur jusqu'à obtenir une bande transversale lisse et régulière, sans plis et sans les lignes qui caractérisent les sachets SOLIS. Le réglage du bouton sur des valeurs élevées (8 et 9) est conseillé quand on conditionne des aliments humides ou laissant s'écouler des liquides. Le réglage sur des valeurs basses doit être adopté pour le conditionnement rapide d'aliments fragiles qui n'ont pas besoin d'être mis sous vide. Quand on utilise les récipients **SOLIS**, on peut régler le bouton (5) sur la valeur 1.
Note: Si on utilise des sachets prédécoupés, passer au point 6 de ces instructions.

5 Réalisez les sachets à partir de rouleaux SOLIS
- Sortir la longueur désirée du rouleau (fig. A). Fermer le couvercle (11), appuyer sur la Lame Découpe-Sachets (10) et en la tenant pressée vers le bas, en partant d'une des deux extrémités su sachet la faire glisser selon la valeur nécessaire en fonction de la largeur. La longueur désirée sera ainsi découpée de façon nette est précise (fig. B).
- Soulever le couvercle (11) pour retirer la longueur découpée et positionner de nouveau le rouleau dans la zone Porte-Sachets (15) (fig. C). Souder ensuite le côté ouvert selon la procédure suivante: placer une des deux extrémité ouvertes du sachet sur la barre de soudure (18) avec la partie lisse vers le haut (fig. D). **Attention: ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre du vide (17) ni sur le joint d'étanchéité (14).**
- Baisser complètement le couvercle (11) du **SOLIS MAXIMA** et tourner le compteur du niveau de vide (2) en position MAX".
- Appuyer sur le bouton ON (I)/OFF(0) (8), la lumière verte l'illuminera quand la machine est branchée (fig. E).
- Agir sur la partie en bas des deux poussoirs (3) (placer Lock (fig. F) avec le paume de la main jusqu'à accrocher le levier (click). La machine effectuera le cycle de conditionnement. La soudure étant achevée. Le levier se décroche automatiquement.
- Soulevez le couvercle (11) de l'appareil et enlevez le sachet.
- Si on désire interrompre l'opération du vide (exemple: le sachet n'est pas positionné

correctement) (si le levier ne s'est pas décroché correctement) il faut éteindre le **SOLIS MAXIMA** et agir sur les deux poussoirs (3) (partie supérieure position Unlock). (fig. G)
– Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. H)

6 Mise sous-vide avec les sachets coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés

– Soulevez le couvercle (11) et tournez-le en position ouverte.
– Introduisez le produit dans le sachet sans créer de plis ou tensions des surfaces. Éliminez tous liquides ou restes de nourriture dans la zone interne du sachet qui sera soudée.
– Posez devant l'appareil le sachet et son contenu avec l'extrémité du sachet placée à l'intérieur de la chambre du vide (17) (fig. I).
– Baisser complètement le couvercle (11) du **SOLIS MAXIMA** et tourner le compteur du niveau de vide (2) en position MAX".
– Appuyer sur le bouton ON (I)/OFF(0) (8), la lumière verte l'illuminera quand la machine est branchée (fig. E).
– Agir sur la partie en bas des deux poussoirs (3) (placer Lock (fig. F) avec le paume de la main jusqu'à accrocher le levier (click). La machine effectuera le cycle de conditionnement. La soudure étant achevée. Le levier se décroche automatiquement.
– Soulevez le couvercle (11) de l'appareil et enlevez le sachet.
– Si on désire interrompre l'opération du vide (exemple: le sachet n'est pas positionné correctement) (si le levier ne s'est pas décroché correctement) il faut éteindre le **SOLIS MAXIMA** et agir sur les deux poussoirs (3) (partie supérieure position Unlock). (fig. G)
– Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. L)

7 Commande manuelle du vide MAN VAC (6)

Appuyer sur le bouton pour annuler la valeur du niveau de vide présélectionnée (2). La pompe continuera à aspirer de l'air jusqu'à quand le bouton (MAN VAC) sera pressé. Quand on relâche le poussoir la machine soudera automatiquement selon le temps préalablement sélectionné sur la compteur (5) (fig. M).

8 Utilisation du Poussoir MAN SEAL (7)

Le témoin jaune étant allumé ce bouton déclenche immédiatement l'opération de soudage. On évite ainsi d'écraser les aliments délicats (par ex. biscuits, etc.). Le temps de soudage sera le temps présélectionné sur le compteur (5). (fig. N)

9 Conditionnement en récipients SOLIS ou dans des récipients scellés avec les couvercles universels SOLIS avec poignée nouvelle version

Les récipients **SOLIS** et les Couvercles Universels **SOLIS** dotés d'une poignée en forme d'étoile (fig. O) simplifient la réalisation du vide car le tuyau de raccordement peut être introduit directement dans le trou central de la poignée (fig. P). Les couvercles universels SOLIS, disponibles dans les deux diamètres de 100 mm et 125 mm doivent être utilisés avec les récipients de conservation des aliments, avec des casseroles et les assiettes en verre trempé. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour récipients **SOLIS**.

ATTENTION: Avec les couvercles universels il ne faut pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de l'appareil et causer des blessures.

– Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient. Tournez la poignée sur la position «VACUUM». (fig. O)
– Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (19), la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air (4) de l'appareil. (fig. P)
– Tourner le Compteur du Niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre en position «MAX».
– Tourner le compteur Temps de soudage (5) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre en position «1».
– Mettre en fonction le SOLIS MAXIMA au moyen de l'interrupteur (8) et bloquer le couvercle au moyen des deux boutons (3). La machine exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.
– Détachez le tuyau de la poignée du récipient.
– Tournez la poignée sur la position «CLOSED».
– Tournez la poignée en position «OPEN» pour ouvrir les récipients"; on devrait entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. Ce bruit est la garantie que le contenu a été conservé sous vide.

10 Conditionnement dans les récipients SOLIS Family.

Récipients à usages multiples idéaux pour conserver des produits fréquemment utilisés comme les aliments secs et fragiles; aliments en poudre; fruits et légumes frais or frappés. Grâce à leur transparence et à leur design, ils décorent agréablement les étagères de la cuisine et garantissent une excellente visibilité de leur contenu.

– Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient.
– Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (19), l'adaptateur du couvercle du récipient à la prise d'air (4) de l'appareil. (fig. Q).
– Tourner le Compteur du Niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre en position «MAX».
– Tourner le compteur Temps de soudage (5) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre en position «1».
– Mettre en fonction le SOLIS MAXIMA au moyen de l'interrupteur (8) et bloquer le couvercle au moyen des deux boutons (3). La machine exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.
– Détachez le tuyau du couvercle du récipient.
– Appuyez sur le bouton central (20) pour ouvrir les récipients (fig. Q)

11 Conditionnement dans des pots en verre scellés avec des disques en métal (type Leifheit)

Pour effectuer le cycle de conditionnement dans des pots en verre à bouche large scellés avec des couvercles en métal, utilisez l'adaptateur grand pour Couvercles. En tout cas l'Adaptateur pour Couvercles est disponible également dans la taille petite pour des pots à bouche petite scellés avec des disques en métal.

– Remplissez le pot et laisser au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du pot.
– Connectez au moyen du tuyau de raccordement (19) l'Adaptateur pour Couvercles (21) à la prise d'air (4) de l'appareil. Placez l'adaptateur pour couvercles directement sur le pot muni du disque (22) et poussez-le vers le bas et vérifiez que le raccordement soit correct (fig. R).
– Tourner le Compteur du Niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre en position «MAX».
– Tourner le compteur Temps de soudage (5) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre en position «1».
– Mettre en fonction le **SOLIS MAXIMA** au moyen de l'interrupteur (8) et bloquer le couvercle au moyen des deux boutons (3). La machine exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée. Pressez l'adaptateur pour couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité.
– Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles. Retirez l'adaptateur pour couvercles du pot.
– Appliquez et vissez à fond le collier (23) fourni avec le pot (fig. R).
– Pour ouvrir un pot scellé sous vide avec disque en métal, utilisez l'accessoire enlève-disques (le côté avec les inscriptions au dessus). Positionnez l'accessoire enlève-disques comme indiqué sur la fig. S et faire pression délicatement pour relâcher le vide. Enlevez le disque en métal. Cet accessoire permettra de réutiliser le disque.

12 Conditionnement avec bouchon bouteille SOLIS

Le Bouchon Bouteille **SOLIS** peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le Bouchon Bouteille vous permettra de faire le vide dans la bouteille dont le contenu s'oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

– Reliez avec les Tuyau de Raccordement (19), la prise d'air de l'appareil (4) avec le Bouchon Bouteille **SOLIS** (24) (fig. T). Pousser fermement le Bouchon dans la bouteille.
– Tourner le Compteur du Niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre en position «MAX».
– Tourner le compteur Temps de soudage (5) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre en position «1».
– Mettre en fonction le **SOLIS MAXIMA** au moyen de l'interrupteur (8) et bloquer le couvercle au moyen des deux boutons (3). La machine exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.
– Détachez immédiatement le tuyau du Bouchon Bouteille aussi bien que de l'appareil.
– Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon Bouteille **SOLIS** sortez simplement le bouchon de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l'air qui entre dans la bouteille.

NETTOYAGE

ATTENTION: Débranchez toujours le SOLIS MAXIMA avant d'en effectuer le nettoyage

- Avant et après l'utilisation nettoyez les surfaces externes du **SOLIS MAXIMA** avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure il ne faut pas brancher la fiche dans la prise de courant, ni utiliser l'appareil; contactez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien votre revendeur de confiance.
- Pour nettoyer le filtre (12), tirer le petit couvercle en plastique vers vous, enlever le filtre, rincer et sécher les deux parties. Avant de positionner de nouveau le filtre vérifier que le logement du filtre soit propre.
- Laver soigneusement les accessoires de la **SOLIS** (récipients, bouchons, pots, etc.) de la même façon de tout objet de cuisine et les faire sécher complètement. En cas de lavage dans la lave-vaisselle positionner les accessoires sur le plan supérieur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage	220-240V~ 50-60Hz 350W
Dimensions	50 (L) x 16 (T) x 10 (H) cm
Poids	4 kg
Estampillage	CE

Compatibilité électromagnétique
Le **SOLIS MAXIMA** a été conçu pour remplir toutes les conditions actuellement demandées pour la compatibilité électromagnétique.

Elimination de l'appareil: Conformément à la Directive 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

ACCESOIRES	**No.Art.**
Conteneur 1,5 l	922.70
Conteneurs 2 l et 4 l	922.71
3 Conteneur avec couvercle (Family)	922.72
Square canistre	922.73
Couvercle petit	922.80
Couvercle grand	922.81
2 bouchons pour bouteilles	922.90
2 Rouleaux 30 x 600 cm	922.50
2 Rouleaux 20 x 600 cm	922.51
2 Rouleaux 15 x 600 cm	922.52
50 Sachets 20 x 30 cm	922.61
50 Sachets 30 x 40 cm	922.64
Lot de 6 Verre de Leifheit 1 l	922.91
Lot de 6 Verre de Leifheit 0.5 l	922.92
Lot de 12 Couvercle de Leifheit	922.93

Tous les accessoires sont construits en matériaux résistants pour utilisation alimentaire, les accessoires **SOLIS** peuvent facilement être lavés ou stérilisés comme tout autre objet de la cuisine. Les sacs **SOLIS** spécialement conçus et fabriqués en matériaux atoxiques à plusieurs couches par une production technologique brevetée, permettent l'enlèvement total de l'air, rapidement et avec fiabilité.

LOCALISATION DES PANNES

Le SOLIS MAXIMA ne fonctionne pas

- S'assurer que l'interrupteur ON(I)/OFF(0) (8) a été correctement pressé pour permettre le fonctionnement. Le témoin vert sera en fonction.
- S'assurer que la fiche du **SOLIS MAXIMA** soit correctement insérée. Contrôler la fiche électrique et la brancher sur un autre appareil.
- Le **SOLIS MAXIMA** se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Laisser refroidir pour 15 minutes et essayer de nouveau.
- Vérifiez si le câble ou la fiche sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil.

Le SOLIS MAXIMA n'exécute pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé

- Vérifier que la partie de rouleau soit correctement positionné selon la description du paragraphe: «Réalisez les sachets à partir de rouleaux **SOLIS**»

Le SOLIS MAXIMA ne fournit pas un vide complet dans les sachets

- Le Compteur du Temps de soudage (5) pourrait être positionné sur une valeur non suffisamment haute pendant la première opération de soudage. Le Compteur du Temps de soudage (5) devrait être positionné entre «5» et «7». Répéter une deuxième opération de soudage sur la même ligne et procéder de nouveau à la mise sous vide.
- Il pourrait être nécessaire d'augmenter le Niveau du Vide (2) sur une valeur plus élevée; tourner le Compteur du niveau de vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau du vide.
- Pour souder correctement, l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement dans le logement de la Chambre du Vide.
- Contrôler que la Barre de Soudure, les Joints d'Étanchéité et de Scellage ne présentent d'impuretés. Après le nettoyage éventuel, les positionner de nouveau correctement.
- Le sachet **SOLIS** pourrait être perforé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et presser. La présence de bulles signale la présence d'une perte. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.

Le SOLIS MAXIMA ne soude pas le sachet correctement

- S'il n'est pas possible de souder complètement le sachet, tourner le Compteur du Temps de Soudage (5) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de soudage.
- Si la Barre de Soudure se chauffe et fait fondre le sachet, soulever le Couvercle et laisser refroidir la Barre de Soudure pour quelques minutes.
- Le **SOLIS MAXIMA** est fabriqué selon les normes de sécurité. En cas de surchauffe il s'éteint automatiquement. Laisser refroidir l'appareil pour 15 minutes et essayer de nouveau.

Le sachet SOLIS ne conserve pas le vide après avoir été soudé

- Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Ouvrez de nouveau le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sachet et éliminer le matériel étranger de la Barre de Soudure avant de sceller.
- Vérifier que le sachet ne soit percé et par conséquent il n'a pas maintenu le vide. Utiliser des serviettes en papier pour protéger le sachet si le contenu a des bords pointus.

Le SOLIS MAXIMA ne produit pas le vide dans les récipients

- Connectez au moyen du Tuyau de Raccordement le couvercle du récipient (ou l'Adaptateur pour Couvercles, le cas échéant) et la Prise d'Air de l'appareil.
- Laisser un espace supérieur adéquat (3cm. minimum.) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient.
- Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, rappelez vous qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante.
- Il pourrait être nécessaire d'augmenter le Niveau du Vide (2); tourner le compteur du Niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour atteindre le niveau maximum de vide.
- Vérifier que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide.

• Vérifier que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné et ne soit pas abîmé.

Les récipients SOLIS ou les Couvercles Universels SOLIS ne conservent pas le vide

• Vérifier que la poignée du couvercle du récipient soit positionnée sur «VACUUM» avant de commencer la procédure de mise sous vide dans le récipient et qu'elle soit positionnée sur «CLOSED» après la procédure de mise sous-vide.
• Vérifier que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné.

Les récipients SOLIS Family ne conservent pas le vide

• Vérifier que le joint sous le bouton central (20) du couvercle du récipient soit correctement positionné.

SOLIS Maxima

Il sistema del CONFEZIONAMENTO sottovuoto USO PROFESSIONALE

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia. Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente la **SOLIS MAXIMA** al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

INDICE

NOMENCLATURA e FUNZIONI MACCHINA

Consultate le illustrazioni di pagina 1.

(1) Vacuometro – Da giallo diventa verde quando viene raggiunto il vuoto.
(2) Livello del vuoto – Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il livello del vuoto e in senso antiorario per diminuirlo.
(3) Pulsanti LOCK – Nella posizione di chiusura bloccano il coperchio mentre si avvia la fase di vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori; si sganciano automaticamente.
(4) Presa aria per il tubetto – Per inserire il tubetto da utilizzare con i vasi, contenitori, coperchi universali e tappi bottiglia, ecc.
(5) Tempo di saldatura – Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo di saldatura e in senso antiorario per diminuirlo.
(6) Pulsante manuale del vuoto «MAN VAC» – Premendo il pulsante si rende continua la funzione del vuoto annullando il valore preselezionato sul quadrante (2).
(7) Pulsante manuale della saldatura «MAN SEAL» – Premendo il pulsante si innesca immediatamente la saldatura, annullando il valore del livello di vuoto preselezionato sul quadrante (2).
(8) Interruttore ON(I)/OFF(0) – Premere per accendere la macchina, tenere in posizione OFF(0) quando non viene utilizzata.
(9) Spia della saldatura – Quando la saldatura è in atto, si accende la spia gialla.
(10) Taglia-sacchetti – Premere e far scorrere in una direzione o l'altra per tagliare i sacchetti nella dimensione desiderata.
(11) Coperchio – La pompa del vuoto viene azionata agendo sui due pulsanti del Coperchio.
(12) Filtro – Protegge la Pompa dall'entrata di polvere e liquidi che potrebbero danneggiarla. Il filtro può essere tolto per una facile pulizia tirando il coperchietto verso di Voi.
(13) Guarnizione sigillante – Preme il sacchetto sulla barra saldante.
(14) Guarnizioni di tenuta – Garantiscono la tenuta al vuoto nella camera consentendo l'evacuazione dell'aria dai sacchetti e dai contenitori.
(15) Porta-sacchetti – Sede per lo stoccaggio di un rotolo di sacchetti a portata di mano per uso immediato.
(16) Piedini antislittamento – Impediscono lo slittamento della macchina durante l'utilizzo.
(17) Camera del vuoto a vaschetta – Per posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera e farne uscire l'aria e per raccogliere il liquido in eccesso eventualmente in esso contenuto.
(18) Barra saldante – Elemento riscaldante ricoperto di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di costituire pericolo per persone, animali e/o cose.

- Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina, in quanto dovrà essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. **SOLIS MAXIMA**, e tenetele a portata di mano per un riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- Non utilizzate l'apparecchio vicino o sopra superfici calde.
- L'involucro dell'apparecchio non è protetto contro la penetrazione di liquidi.
- Evitate di aspirare liquidi nella camera del vuoto. Se ciò accadesse asciugate immediatamente la camera del vuoto.
- **La penetrazione di acqua nel sistema evacuato può condurre al difetto dell'apparecchiatura, che non rientra nella garanzia.**
- Non immergete l'apparecchio in acqua e non utilizzatelo se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccate immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estraete né toccate la **SOLIS MAXIMA** immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzate dopo averlo rimosso dall'acqua (inviatelo immediatamente ad un centro d'assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).
- Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo dell'apparecchio, onde evitare possibili scottature.
- Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo dell'apparecchio (dati targa).
- Staccate sempre la spina dopo l'uso.
- Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- **Impiego della SOLIS MAXIMA in quota (oltre 1500 m):** L'indicatore del livello di vuoto (vacuometro) è uno strumento che lavora in modo differenziale ovvero misura la differenza tra la pressione esterna (ambiente) e la depressione interna, questo significa che a parità di depressione interna la sua indicazione dipenderà dalla pressione esterna. Quindi per gli utilizzatori che impieghino la **SOLIS MAXIMA** in quota si potrebbe verificare che l'indicatore giallo (1) non diventi completamente verde al raggiungimento del vuoto massimo: questo comunque non significa assolutamente che il livello del vuoto raggiunto sia inferiore. Ruotate quindi la manopola del Livello di vuoto (2) in senso antiorario fino al punto di intervento della saldatura automatica (accensione della spia gialla).
- Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se: a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso; b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.

Utilizzate solo sacchetti e accessori originali SOLIS

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: Non conservate la macchina con i pulsanti LOCK agganciati

Prima di ogni utilizzo pulite accuratamente la Vs. macchina e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, coperchi, vasi, ect.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo «ISTRUZIONI PER LA PULIZIA»

1 Posizionamento dell'apparecchio
Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserite la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedete i dati tecnici).

2 Consigli per l'utilizzo dei sacchetti
I sacchetti SOLIS sono disponibili in due larghezze, 20 cm e 30 cm Scegliete la misura del sacchetto idonea per il cibo che intendete conservare. Inoltre verificate che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerate ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato.

3 Regolazione Livello di Vuoto
Il valore di vuoto, impostato con la manopola (2), più è alto e maggiore è la quantità di aria evacuata dal sacchetto o dal contenitore **SOLIS** che si sta utilizzando. Ciò si traduce in un maggiore periodo di mantenimento dell'alimento confezionato. La regolazione di questo valore è tuttavia consentita per poter confezionare nei sacchetti **SOLIS** anche i cibi più «fragili», vale a dire quei cibi che si schiaccerebbero sotto l'effetto della pressione atmosferica esterna se il valore di vuoto impostato fosse alto. Ciò permette per esempio di confezionare con il valore impostato sul 1 o 2, cioè senza sottovuoto, cibi come patatine fritte o insalate.

4 Regolazione Tempo di Saldatura
In condizioni normali, ogni volta che si utilizza la **SOLIS MAXIMA**, per la prima saldatura ruotate la manopola (5) sul valore 7, mentre per le successive saldature posizionate la manopola sul valore 5. Se la saldatura risultasse incompleta, aumentate il valore gradatamente fino ad ottenere una striscia trasversale liscia e regolare, priva sia di grinze sia delle righe che caratterizzano i sacchetti **SOLIS**.

La regolazione della manopola sui valori alti (8 e 9) è consigliata quando si confezionano alimenti umidi o che rilasciano liquidi. La regolazione sui valori bassi è da utilizzare per il confezionamento rapido di cibi fragili che non necessitano di sottovuoto.
Quando si utilizzano i contenitori **SOLIS** la manopola (5) potete regolarla sul valore 1.
Nota: Se utilizzate i sacchetti pre-tagliati passate al punto 6 di queste istruzioni.

5 Realizzare i sacchetti dai rotoli SOLIS
- Srotolate la giusta lunghezza del rotolo (fig. A) e chiudete il coperchio (11). Premete la lama taglia-sacchetti (10) e tenendola premuta verso il basso, iniziando da una qualsiasi delle due estremità del sacchetto, farla scorrere per il tratto necessario in funzione della larghezza. Questo taglierà lo spezzone nella misura desiderata in modo netto e preciso (fig. B).
- Alzate il Coperchio (11) per rimuovere lo spezzone tagliato e riposizionate il rotolo nel vano Porta-Sacchetti (15) (fig. C). Quindi saldate un lato aperto dello spezzone come descritto di seguito: posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante (18) con la parte liscia rivolta verso l'alto (fig. D). **Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (17) o sulla guarnizione di tenuta (14).**
- Abbassate completamente il coperchio (11) della macchina e ruotate la manopola del Livello del Vuoto (2) in posizione «MAX».
- Premete l'interruttore ON(I)/OFF(0) (8), la luce verde illuminerà lo stesso quando la macchina è accesa (fig. E).
- Agite sulla parte bassa di entrambi i pulsanti (3) (posizione Lock) (fig. F) con il palmo della mano fino ad agganciare la leva (click). La macchina eseguirà il ciclo del confezionamento. A saldatura effettuata la leva si sgancia automaticamente.
- Alzate il coperchio (11) della macchina e togliete il sacchetto.
- Qualora si volesse interrompere l'operazione del vuoto (ad esempio: il sacchetto non è posizionato correttamente) è necessario (se la leva non si fosse sbloccata automaticamente) spegnere la **SOLIS**

MAXIMA ed agire sui due pulsanti (3) (parte superiore posizione Unlock). (fig. G)
– Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. H)

6 Confezionamento sottovuoto con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati
– Sollevate il coperchio (11) e ruotatelo in posizione aperta.
– Inserite l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.
– Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità all'interno della camera del vuoto (17) (fig. I).
– Abbassate completamente il coperchio (11) della macchina e ruotate la manopola del Livello del Vuoto (2) in posizione «MAX».
– Premete l'interruttore ON(I)/OFF(0) (8), la luce verde illuminerà lo stesso quando la macchina è accesa (fig. E).
– Agite sulla parte bassa d'entrambi i pulsanti (3) (posizione Lock) (fig. F) con il palmo della mano fino ad agganciare la leva (click). La macchina eseguirà il ciclo del confezionamento. A saldatura effettuata la leva si sgancia automaticamente.
– Alzate il coperchio (11) della macchina e togliete il sacchetto.
– Qualora si volesse interrompere l'operazione del vuoto (ad esempio: il sacchetto non è posizionato correttamente) è necessario (se la leva non si fosse sbloccata automaticamente) spegnere la **SOLIS MAXIMA** ed agire sui due pulsanti (3) (parte superiore posizione Unlock). (fig. G)
– Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. L)

7 Utilizzo Pulsante MAN VAC (6)
Premendo questo pulsante si annulla il Livello del Vuoto preselezionato sul quadrante (2). La pompa continuerà ad estrarre aria fino a che il pulsante (MAN VAC) verrà premuto. Al suo rilascio la macchina salderà automaticamente sempre con il tempo impostato in precedenza con la manopola (5). (fig. M)

8 Utilizzo Pulsante MAN SEAL (7)
Premendo questo pulsante, con la comparsa della luce gialla, si effettua immediatamente l'operazione di saldatura. Ciò consente di evitare che il vuoto causi lo schiacciamento di cibo delicato e fragile (es. biscotti, ecc.). Ovviamente il tempo di saldatura sarà quello impostato in precedenza con la manopola (5). (fig. N)

9 Confezionamento nei contenitori SOLIS o in contenitori sigillati con i Coperchi Universali SOLIS con nuova manopola
I contenitori **SOLIS** ed i Coperchi Universali **SOLIS** dotati di manopola a forma di stella (fig. O) semplificano l'esecuzione del sottovuoto, perché il tubo di collegamento è inseribile direttamente nel foro centrale della manopola stessa (fig. P).
I Coperchi Universali SOLIS, disponibili nei due diametri da 100 mm e da 125 mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione del cibo, con casseruole e scodelle di vetro temperato. I Coperchi Universali funzionano esattamente come i Coperchi per contenitori **SOLIS**.
ATTENZIONE: Con i coperchi universali non utilizzate contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto della macchina, e causare ferite.
– Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore. Ruotate la manopola in posizione «VACUUM». (fig. O)
– Collegate mediante il tubetto di collegamento (19), la manopola del coperchio del contenitore alla presa aria (4) della macchina. (fig. P)
– Ruotate la Manopola del Livello di Vuoto (2) in senso orario in posizione «MAX».
– Ruotate la manopola del Tempo di Saldatura (5) in senso antiorario in posizione «1».
– Accendete la macchina mediante l'interruttore (8) e bloccate il coperchio agendo sui due pulsanti (3). La macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata.
– Staccate il tubetto dalla manopola del contenitore.
– Ruotate la manopola in posizione «CLOSED».
– Per aprire i contenitori ruotate la manopola in posizione «OPEN»; dovreste sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato confezionato sottovuoto.

10 Confezionamento nei contenitori SOLIS Family
Contenitori multiuso, ideali per conservare prodotti che vengono utilizzati frequentemente, come cibi asciutti e fragili; alimenti in polvere; frutta e verdura sia fresca che frullata o passata. Grazie alla loro trasparenza e design, sono piacevoli sulle mensole della cucina e garantiscono un'ottima visibilità del loro contenuto.
– Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore.
– Collegate mediante il tubetto di collegamento (19), l'attacco del coperchio del contenitore alla presa aria (4) della macchina (fig. Q).
– Ruotate la Manopola del Livello di Vuoto (2) in senso orario in posizione «MAX».
– Ruotate la manopola del Tempo di Saldatura (5) in senso antiorario in posizione "1".
– Accendete la macchina mediante l'interruttore (8) e bloccate il coperchio agendo sui due pulsanti (3). La macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata.
– Staccate il tubetto dal coperchio del contenitore.
– Per aprire i contenitori, premete il bottone centrale (20) (fig. Q).

11 Confezionamento in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici (tipo Leifheit)
Per effettuare il ciclo di confezionamento nei vasi in vetro a bocca larga sigillati con coperchietti metallici, utilizzate l'attacco grande per Coperchi. Tuttavia l'attacco per Coperchi è anche disponibile nella misura piccola, per vasi in vetro a bocca piccola sigillati con coperchietti metallici.
– Riempite il vaso lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del vaso.
– Collegate mediante il tubetto di collegamento (19), l'Attacco per Coperchi (21) alla presa aria (4) della macchina. Posizionate l'attacco per coperchi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto (22) e spingetelo verso il basso, assicurandovi che il collegamento sia corretto (fig. R).
– Ruotate la Manopola del Livello di Vuoto (2) in senso orario in posizione «MAX».
– Ruotate la manopola del Tempo di Saldatura (5) in senso antiorario in posizione «1».
– Accendete la macchina mediante l'interruttore (8) e bloccate il coperchio agendo sui due pulsanti (3). La macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata. Verificate che l'attacco per coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano.
– Staccate il tubetto dall'attacco per coperchi. Sfilate l'attacco per coperchi dal vaso.
– Applicate ed avvitate a fondo la ghiera (23) fornita con il vaso (fig. R).
– Per aprire un vaso di vetro sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzate l'apposito Leva coperchietti (con il lato delle scritte rivolto verso l'alto). Posizionate il Leva coperchietti come da figura S e fate leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovete il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.

12 Confezionamento con tappo bottiglia SOLIS
Il Tappo Bottiglia **SOLIS** può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassate, parzialmente piene. Il Tappo Bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.
– Collegate mediante il Tubetto di collegamento (19), la presa aria della macchina (4) con il Tappo Bottiglia **SOLIS** (24) (fig. T). Spingete saldamente il Tappo nella bottiglia.
– Ruotate la Manopola del Livello di Vuoto (2) in senso orario in posizione «MAX».
– Ruotate la manopola del Tempo di Saldatura (5) in senso antiorario in posizione «1».
– Accendete la macchina mediante l'interruttore (8) e bloccate il coperchio agendo sui due pulsanti (3). La macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata.
– Staccate immediatamente il tubetto sia dal Tappo Bottiglia che dalla macchina.
– Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia **SOLIS**, tirate semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia. Sentirete il fruscio del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE: Staccate sempre la spina prima di effettuare la pulizia della SOLIS.

- Pulite, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della **SOLIS MAXIMA** con una spugna inumidita con detergente delicato per piatti (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina nella presa d'alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.
- Per pulire il filtro (12), tirate il coperchietto di plastica verso di Voi, togliete il filtro, sciacquate e asciugate entrambe le parti. Prima di riposizionare il filtro, accertatevi di avere pulito la sede del filtro.
- Lavate accuratamente gli accessori **SOLIS** (contenitori, coperchi, vasi, etc.) come un qualsiasi oggetto da cucina, lasciandoli asciugare completamente. Nel caso gli accessori vengano lavati in lavastoviglie riponeteli nel piano superiore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione	220-240V~ 50-60Hz 350W
Dimensioni	50 (L) x 16 (T) x 10 (H) cm
Peso	4 kg
Marcatura	CE

Compatibilità elettromagnetica
La **SOLIS MAXIMA** è stata studiata per soddisfare i requisiti attualmente richiesti per la compatibilità elettromagnetica.

Smaltimento: In conformità alla Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti d'apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), al termine della vita del Vs. apparecchio, per il suo smaltimento a salvaguardia dell'ambiente, portatelo in un centro per la raccolta di apparecchi elettrici, o, nel caso di riacquisto di un nuovo apparecchio, presso il rivenditore.

ACCESSORI	No. Art.
Contenitore 1,5 l	922.70
Contenitori 2 l e 4 l	922.71
3 Contenitori con coperchio (Family)	922.72
Square canistre	922.73
Coperchio piccolo	922.80
Coperchio grande	922.81
Tappo per bottiglia (confezione da 2 pz).	922.90
Confezione da 2 rotoli per sacchetti 30 x 600 cm	922.50
Confezione da 2 rotoli per sacchetti 20 x 600 cm	922.51
Confezione da 2 rotoli per sacchetti 15 x 600 cm	922.52
Confezione da 50 sacchetti pretagliati 20 x 30 cm	922.61
Confezione da 50 sacchetti pretagliati 30 x 40 cm	922.64
Set da 6 Leifheit Recipiente 1 l	922.91
Set da 6 Leifheit Recipiente 0.5 l	922.92
Set da 12 Leifheit Coperchio	922.93

Tutti gli accessori sono costruiti in materiali resistenti ed atossici per uso alimentare, sono facilmente lavabili o sterilizzabili come qualunque oggetto della cucina. I sacchetti **SOLIS** appositamente studiati e costruiti a più strati con un design innovativo e brevettato, consentono l'estrazione totale dell'aria nel minor tempo possibile ed assicurano la tenuta del vuoto nel tempo.

LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

La SOLIS MAXIMA non funziona

- Assicuratevi che l'interruttore ON(I)/OFF(0) (8) sia stato premuto in maniera corretta per consentire il funzionamento. La spia verde sarà accesa.
- Controllate che la spina della **SOLIS MAXIMA** sia ben inserita. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio.
- La **SOLIS MAXIMA** si bloccherà automaticamente se surriscaldata. Lasciatela raffreddare per 15 minuti e provate di nuovo.
- Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. In tal caso non utilizzate la macchina.

La SOLIS MAXIMA non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato

- Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel paragrafo: «Realizzare i sacchetti dai rotoli **SOLIS**»

La SOLIS MAXIMA non fornisce un vuoto completo nei sacchetti

- La manopola del Tempo di Saldatura (5) potrebbe essere stata posizionata ad un valore non sufficientemente alto durante la prima saldatura. La manopola del Tempo di Saldatura (5) dovrebbe essere posizionata tra «5» e «7». Ripetete una seconda saldatura lungo la stessa linea, e fate nuovamente il vuoto.
- Potrebbe essere necessario alzare il Livello del Vuoto (2) ad un numero maggiore; ruotate la manopola del Livello di Vuoto (2) in senso orario per aumentare il livello del vuoto.
- Per saldare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della Camera per il Vuoto.
- Controllate che la Barra Saldante, le Guarnizioni di Tenuta e Sigillanti non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimettetele correttamente al loro posto.
- Il sacchetto **SOLIS** potrebbe essere forato. Per controllare, sigillate il sacchetto con dell'aria all'interno, immergetelo nell'acqua e fate pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillate o utilizzate un altro sacchetto.

La SOLIS MAXIMA non salda correttamente il sacchetto

- Quando non si riesce a saldare completamente il sacchetto, ruotate la manopola del Tempo di Saldatura (5) in senso orario per aumentare il tempo di saldatura.
- Se la Barra Saldante dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, alzate il Coperchio e fate raffreddare la Barra Saldante per alcuni minuti.
- La **SOLIS MAXIMA** è costruita secondo le norme di sicurezza. In caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. Raffreddate la macchina per 15 minuti e provare di nuovo.

Il sacchetto SOLIS non tiene il vuoto dopo essere stato saldato

- Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprite il sacchetto, pulite la parte superiore all'interno del sacchetto e togliete il materiale estraneo dalla Barra Saldante prima di risigillare.
- Controllate che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggete eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.

La SOLIS MAXIMA non fa il vuoto nei contenitori

- Collegate mediante il Tubetto di Collegamento, il coperchio del contenitore (o l'Attacco per Coperchi se necessario) e la Presa Aria della macchina.
- Lasciate uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore.
- Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione e non a temperatura ambiente.
- Potrebbe essere necessario aumentare ad un numero maggiore il Livello del Vuoto (2); ruotate la manopola del Livello del Vuoto (2) in senso orario per raggiungere il massimo livello di vuoto.
- Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto.

- Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.

I contenitori SOLIS o i Coperchi Universali SOLIS non mantengono il vuoto

- Assicuratevi che la manopola del coperchio del contenitore sia posizionata su «VACUUM» prima di effettuare il vuoto nel contenitore e che sia posizionata su «CLOSED» dopo aver fatto il vuoto.
- Controllate che l'O-ring sotto la manopola del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia al proprio posto correttamente posizionato.

I contenitori SOLIS Family non mantengono il vuoto

- Controllate che la guarnizione sotto il bottone centrale (20) del coperchio del contenitore sia al proprio posto correttamente posizionata.

SOLIS Maxima

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR PROFESSIONAL USE

We compliment you on your purchase and thank you for your confidence in us. You are advised to carefully read these directions, which will enable you to use the SOLIS MAXIMA properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you keep these instructions handy for further reference.

CONTENTS

APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS

See illustrations on page 1.

(1) Vacuum gauge – It turns from yellow to green when a vacuum has been achieved.
(2) Vacuum level – Turn the knob clockwise to increase the vacuum and counterclockwise to decrease it.
(3) LOCK buttons – In the locked position they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags, jars and containers, they release automatically.
(4) Tube air inlet – To insert the connection tube to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.
(5) Sealing time – Turn the knob clockwise to increase the sealing time and counterclockwise to decrease it.
(6) Manual vacuum button «MAN VAC» – Pressing this button will cause the vacuum pump to work continuously and cancel the preselected dial setting (2).
(7) «MAN SEAL» Manual seal button – Pressing the button will immediately trigger the sealing process, cancelling the pre-selected vacuum setting on the dial (2).
(8) ON(I)/OFF(0) switch – Press to turn on the **SOLIS MAXIMA**, keep the switch on OFF (0) when you are not using it.
(9) Sealing indicator light – When the sealing process is under way, the yellow light turns on.
(10) Bag cutter – Press and slide in one direction or another to cut bags of the desired size.
(11) Lid – The vacuum pump is activated by pressing the two push buttons on the Lid.
(12) Filter – Protects the Pump against the entry of dust and liquids that could damage it. The filter is removable to allow easy cleaning. Pull the lid toward you.
(13) Sealing gasket – It presses the bag on the sealing bar.
(14) Airtight gaskets – They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.
(15) Bag compartment – For keeping a roll of bags within reach and ready to use.
(16) Non-slip feet – They prevent the appliance from slipping during use.
(17) Tray-shaped vacuum chamber – To position the open end of the bag inside the chamber, draw air from the bag and collect any excess liquid.
(18) Sealing bar – Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety. However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and/or property.

- Before using the product for the first time and periodically during its lifetime, check the power cord to make sure it is intact; if you observe any damage do not insert the plug, since the power cord must be replaced with a special cord available from your dealer or an authorised service centre.
- Carefully read the directions before using your **SOLIS MAXIMA** and keep them handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case you must wait until the appliance cools down enough in order to reset the safety devices.
- Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.
- The casing of this appliance is not protected again the penetration of liquids.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- **The penetration of water into the evacuation system can lead to defects of the equipment. This is not covered by warranty.**
- Do not immerse the appliance in water and do not use it if the cord or plug are wet; should they get wet during use, immediately pull out the plug wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance under water until you have pulled out the plug. Do not use the appliance after its removal from water (take it immediately to an authorised service centre or your dealer).
- To avoid burns, do not touch the sealing bar while using the appliance.
- Never use adapters for power supplies different from the one indicated on the bottom of the unit (plate details).
- Always unplug the appliance after you finish using it.
- Do not open or tamper with the appliance. Servicing may be performed by authorised personnel only. Any unauthorised repairs will invalidate the warranty.
- **Using SOLIS MAXIMA at high altitudes (above 1500 m):** The vacuum level indicator (vacuum gauge) is an instrument that measures the difference between external pressure (ambient pressure) and the internal vacuum pressure; this means that given the same internal pressure, the vacuum level indicated will depend on the external pressure. Therefore, if you use **SOLIS MAXIMA** at a certain altitude, the yellow indicator (1) might not become completely green when the maximum vacuum has been reached: however, this does not mean that the vacuum level reached is any lower. Then turn the vacuum knob (2) counterclockwise until the automatic sealing process is activated (the yellow indicator lights up).
- The Manufacturer, the Retailer and the Importer are responsible for safety, reliability and performance only if: a) the appliance is used in accordance with the operating instructions; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with current laws.

Use only original SOLIS bags and accessories SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Warning: Do not store the machine with the LOCK buttons engaged

Before use, always thoroughly clean your appliance and any accessories coming in contact with food (containers, caps, jars etc.) as directed in the «CLEANING INSTRUCTIONS» paragraph.

1 Positioning the appliance

Position the appliance in a dry place on a level surface, making sure that the work area in front of the appliance itself is clear of obstacles and there is enough room to accommodate the bags with the food to be packed. Plug the power cord into a power socket corresponding to the voltage of the appliance (see technical specifications).

2 Tips on using bags

SOLIS bags are available in two widths: 20 and 30 cm. Choose the bag size suited for the food you intend to preserve. Check that the bag you are going to use is at least 8 cm longer than the food to be packaged, taking into account an additional 2 cm for each time the bag will be subsequently reused.

3 Adjusting the vacuum level

The higher the vacuum level set with the knob (2), the greater the quantity of air that will be removed from the **SOLIS** container or bag you are using. This means a longer storage life for the packaged food. However, vacuum adjustments are allowed so that you can also package the most «fragile» foods in **SOLIS** bags, that is to say foods that would be crushed by the effect of outside atmospheric pressure if the vacuum level were set too high. By setting the value on 1 or 2, i.e. without creating a vacuum, you can package foods such as potato crisps or lettuce.

4 Adjusting the Sealing Time

In normal conditions, each time you use **SOLIS MAXIMA** you should turn the knob (5) to 7 for the first seal and to 5 for subsequent sealing operations. If the seal is not complete, gradually increase the setting until obtaining a smooth and regular wrinkle-free seam across the mouth of the bag; the characteristic SOLIS stripes should no longer be visible.

Adjusting the knob to high values (8 and 9) is recommended when packaging foods that are moist or release liquids. Low settings should be used for rapid packaging of fragile foods that do not require a vacuum. When using **SOLIS** containers you can set the knob (5) on 1.
Note: If you are using pre-cut bags, go directly to step 6 below.

5 Making bags from SOLIS rolls

– Unroll the desired length of material (fig. A), close the Lid (11), press the bag cutter blade (10) and keeping it pressed down, start from either side of the bag and slide it for the necessary distance according to width. In this way you will cleanly and precisely cut a piece to the desired size (fig. B).
– Raise the lid (11) to remove the cut bag and reposition the roll in the bag compartment (15) (fig. C). Then seal one open end of the cut bag as directed below: position either of the two open ends of the bag on the sealing bar (18) with the smooth side up (fig. D). **Warning: make sure the end of the bag is not inside the vacuum chamber (17) or on the sealing gasket (14).**
– Lower the lid of the appliance completely (11) and turn the Vacuum knob (2) to the MAX" position.
– Press the ON(I)/OFF(0) switch (8); the green light will remain lit while the machine is on (fig. E).
– Press on the lower part of both push buttons (3) (Lock position) (fig. F) with the palm of your hands until the lever is engaged (you will hear a click). The machine will carry out a vacuum packing cycle. When the package is sealed the lever releases automatically.
– Lift the lid (11) and remove the bag.
– If you want to interrupt the vacuum process (e.g. the bag is not properly positioned) you must turn off the **SOLIS MAXIMA** (if the lever has not released automatically) and press the two push buttons (3) (upper part, Unlock position) (fig. G).
– Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag (fig. H).

6 Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags

– Lift the lid (11) and turn it in the open position.
– Place food in the bag without creasing it excessively or stretching surfaces. Eliminate any liquids or food residues from the area inside the bag that will be sealed.
- Place the bag and its contents in front of the appliance and place the open end inside the vacuum chamber (17) (fig. I).
– Lower the lid of the appliance completely (11) and turn the Vacuum knob (2) to the MAX" position.
– Press the ON(I)/OFF(0) switch (8); the green light will remain lit while the machine is on (fig. E).
– Press on the lower part of both push buttons (3) (Lock position) (fig. F) with the palm of your hands until the lever is engaged (you will hear a click). The machine will carry out a vacuum packing cycle. When the package is sealed the lever releases automatically.
– Lift the lid (11) and remove the bag.
– If you want to interrupt the vacuum process (e.g. the bag is not properly positioned) you must turn off the **SOLIS MAXIMA** (if the lever has not released automatically) and press the two push buttons (3) (upper part, Unlock position) (fig. G).
– Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. L)

7 How to use the MAN VAC button (6)

Pressing this button will cancel the preselected dial setting for the Vacuum Level (2). The pump will continue drawing out air until the button (MAN VAC) is pressed. When you release the button the machine will automatically start sealing for the time previously set with the knob (5) (fig. M).

8 How to use the MAN SEAL button (7)

Pressing this button after the yellow light goes on will immediately activate the sealing process. This allows you to prevent delicate, fragile foods from being crushed (e.g. biscuits, etc.). The sealing time will naturally depend on the time you have previously set with knob (5) (fig. N).

9 Vacuum packing in SOLIS containers or in containers sealed with SOLIS Universal Caps with new knob

The **SOLIS** containers and the **SOLIS** Universal Caps with star-shaped knob (fig. O) make vacuum packing easier, because the connection hose can be directly introduced into the knob central hole (fig. P).

SOLIS Universal Caps, available in two diameters (100 mm and 125 mm), are to be used on jars for preserving food and bowls and receptacles made of tempered glass. The Universal Caps work just like the Caps for **SOLIS** containers.

WARNING: When using Universal Caps do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of the appliance and cause injury.

– Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container. Turn the knob to the «VACUUM» position" (fig. O).
– Connect the container lid knob to the appliance air inlet (4) by means of the connection hose (19) (fig. P).
– Turn the Vacuum Knob (2) clockwise" to «MAX».
– Turn the Sealing Time knob (5) counterclockwise to «1».
– Press the switch (8) to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons (3). The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
– Remove the hose from the container lid knob.
– Turn the knob to the «CLOSED» position.
– To open the containers turn the knob to the «OPEN» position; you should hear a hissing of air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been packed in a vacuum.

10 Vacuum packing in SOLIS Family containers

Multipurpose containers ideal for storage of frequently used products such as dry and fragile foods; powder foodstuffs; fresh, pureed or strained fruit and vegetables. Their transparency and design makes them attractive to display on kitchen shelves while ensuring that their contents are clearly visible.

– Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container.
– Connect the container lid knob to the unit air outlet port (4) by means of the connection tube (19) (fig. Q).
– Turn the Vacuum Knob (2) clockwise" to «MAX».
– Turn the Sealing Time knob (5) counterclockwise to «1».
– Press the switch (8) to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons (3). The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
– Remove the hose from the container lid.
– Press the central button (20) to open the containers (fig. Q).

11 Vacuum packing in glass jars sealed with metal caps (Leifheit type)

Use the large-sized cap attachment to pack foods in large-mouthed glass jars with a metal cap. A small-sized cap attachment is also available for narrow-mouthed jars sealed with metal caps.

– Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim.
– Connect the cap attachment (21) to the air inlet (4) of the appliance by means of the connection hose (19). Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only (22) and press down, making sure it fits correctly (fig. R).
– Turn the Vacuum Knob (2) clockwise" to «MAX».
– Turn the Sealing Time knob (5) counterclockwise to «1».
– Press the switch (8) to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons (3). The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion. Make sure that the cap attachment holds firmly, keeping it pressed with your hand.
– Disconnect the hose from the cap attachment. Remove the cap attachment from the jar.
– Apply the ring (23) supplied with the jar and screw it down all the way (fig. R).
– To open a glass jar vacuum-sealed with a metal cap, use the cap opener provided (the side with writing should be turned up). Position the cap opener as shown in figure S and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. This accessory allows you to reuse the cap.

12 Vacuum packing with SOLIS bottle caps

The **SOLIS** Bottle Cap may be used to seal partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages. Using the Bottle Cap will allow you to create a vacuum inside the bottle so as to slow down oxidisation and preserve the freshness and flavour of its contents for a longer time.

– By means of the connection hose (19) connect the air inlet (4) of the appliance to the **SOLIS** Bottle Cap (24) (fig. T). Press the Cap firmly into the bottle.
– Turn the Vacuum Knob (2) clockwise" to «MAX».
– Turn the Sealing Time knob (5) counterclockwise to «1».
– Press the switch (8) to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons (3). The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
– Disconnect the hose from both the Bottle Cap and the appliance immediately.
– To open a bottle sealed with the **SOLIS** Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear the air rushing into the bottle.

CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING: Always unplug the appliance before cleaning the SOLIS MAXIMA.

- Both before and after use, clean the exposed surfaces of the **SOLIS MAXIMA** using a sponge moistened with a mild, non-abrasive and solvent-free dishwashing detergent. If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect it to the mains electricity supply and do not use it; contact your nearest dealer or authorised service centre.
- To clean the filter (12), pull the plastic lid toward you, remove the filter, rinse and dry both parts. Before replacing the filter, make sure you have cleaned the filter housing.
- Thoroughly wash the **SOLIS** accessories (containers, caps, jars, etc.) like you would wash any kitchen utensils, allowing them to dry completely. If you wash the accessories in a dishwasher, be sure to place them on the top rack.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220-240V~ 50-60Hz 350W
Dimensions	50 (L) x 16 (T) x 10 (H) cm
Weight	4 kg
Approvals	CE

Electromagnetic compatibility
The **SOLIS MAXIMA** has been engineered to meet current electromagnetic compatibility requirements.

Disposal: In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

Accessories	**Art.-Nr.**		
Canister 1,5 l	922.70	2 Rolls 20 x 600 cm	922.51
Canister 2 l und 4 l	922.71	2 Rolls 15 x 600 cm	922.52
3er Canister set with lids (Family)	922.72	50 Bags 20 x 30 cm	922.61
Square Canister	922.73	50 Bags 30 x 40 cm	922.64
Small lid	922.80	Set of 6 Leifheit Glass Jars 1 l	922.91
Large lid	922.81	Set of 6 Leifheit Glass Jars 0.5 l	922.92
2 Bottle caps	922.90	Set of 12 Leifheit Metal Rims and Lids	922.93
2 Rolls 30 x 600 cm	922.50		

SOLIS accessories are made of solid, non toxic materials, which are suitable for food storage (food safe), which are easy to clean and can be sterilized like normal kitchen articles.

TROUBLESHOOTING

The SOLIS MAXIMA does not work

- Make sure that the ON(I)/OFF(0) switch (8) has been pressed properly to allow the appliance to work. The green light should be on.
- Make sure the **SOLIS MAXIMA** has been plugged in properly. Check the electric socket by plugging another appliance into it.
- The **SOLIS MAXIMA** will stop automatically if overheated. Allow it to cool down for 15 minutes and try again.
- Check for faults in the power cord or the plug. Should you detect a fault, do not use the appliance.

The SOLIS MAXIMA fails to apply the first seal on the bag cut from the roll

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in the paragraph: «Making bags from **SOLIS** rolls»

The SOLIS MAXIMA does not create a complete vacuum in the bags

- The Sealing Time knob (5) might have been positioned on too low a setting during the first sealing operation. The Sealing Time knob (5) should be positioned between «5» and «7». Carry out a second sealing operation along the same line and repeat the vacuum-forming process.
- It might be necessary to raise the Vacuum Level (2) to a higher setting; Turn the Vacuum Knob (2) clockwise to increase the vacuum.
- To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the Vacuum Chamber.
- Make sure that the Sealing Bar, the Sealing Gaskets and Airtight Gaskets are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place.
- The **SOLIS** bag might have a hole in it. To check the bag, seal it with air inside, place it underwater and apply pressure on it. The appearance of bubbles means that there is a leak. Reseal or use another bag.

The SOLIS MAXIMA does not seal the bag properly

- Whenever the machine does not seal the bag completely, turn the Sealing Time knob (5) clockwise to increase the sealing time. not seal the bag properly.
- If the Sealing Bar overheats and melts the bag, you may have to raise the Lid and allow the Sealing Bar to cool down for a few minutes.
- The **SOLIS MAXIMA** is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.

The SOLIS bag does not maintain a vacuum after being sealed

- Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the Sealing Bar before resealing it.
- Check that the bag has no holes in it which have caused air to leak in. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.

The SOLIS MAXIMA does not create a vacuum in the containers

- By means of the Connection Hose, connect the container lid (or the Cap Attachment if necessary) to the Air Inlet of the appliance.
- Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- If liquids come out during the vacuum-packing process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.
- It might be necessary to raise the Vacuum Level (2) to a higher setting; Turn the Vacuum knob (2) clockwise to reach the maximum vacuum.
- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum-packing process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.

SOLIS containers or SOLIS Universal Caps do not maintain a vacuum

- Make sure that the arrow on the knob of the container cap is positioned on «VACUUM» before creating a vacuum in the container and it is positioned on «CLOSED» after a vacuum is formed.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container cap or the universal cap is set properly in place.

SOLIS Family containers do not maintain a vacuum

- Make sure that the gasket beneath the central button (20) of the container cap is set properly in place and is not damaged.

Notizen